

# **“Melejitkan Omzet lewat Media Massa”**

**Rakernas KPMI  
2012**



@inohambaAlloh

**Assalamu'alaikum**



**@inohambaAlloh**

# Tujuan ber-iklan / promosi

1. Untuk Mengingat
2. Untuk Menawarkan



# Harapan dari iklan yang dibuat

1. Untuk Meningkatkan jumlah calon Konsumen yang sebelumnya tidak tahu menjadi tahu akan bisnis Anda



**Menyajikan kuliner tradisional Madura  
di Wedding Party  
di ballroom Pakuwon Trade Center**



# Harapan dari iklan yang dibuat

2. Meningkatkan keinginan calon konsumen untuk mencoba membeli Produk Anda



Liputan dari inijie.com Juara Pesta Blogger Award 2009



@inohambaAlloh

# Harapan dari iklan yang dibuat

3. Meningkatkan omzet dan keuntungan perusahaan



**Nasi Serpang**  
Tertata rapi siap disajikan



@inohambaAlloh



# Salah satu cara ber-iklan : dengan melalui Media Massa

Jawa Pos • Jumat 12 Maret 2010

## KULINER

METROPOLIS



DIT: BURENORAHMANA POS

### Kuah Merah Soto Pamekasan

**BANYAK** jenis soto yang sering ditemui. Misalnya, soto ayam lamongan, soto daging madura, soto kudus, dan rujak soto. Satu jenis soto lainnya yang patut dicoba adalah soto ayam pamekasan.

Sekilas, soto tersebut tidak jauh berbeda dengan soto ayam lamongan. Namun, bila benar-benar dicermati, kuah soto ayam pamekasan lebih merah dan bening. "Warna merahnya berasal dari cabai. Namun, porsinya tak banyak. Cabai tersebut dihaluskan bersama bumbu-bumbu soto lain," kata Riano Dwi Permama, pemilik Reng Oneng di *poolside* Surabaya Plaza Hotel. Kesan bening didapat karena soto ayam pamekasan tak kaya kaldu dan bumbu. Namun, aroma dan rasa bumbunya tetap sedap. Yang membedakannya dengan soto ayam lamongan adalah bahan isian. Pada soto ayam lamongan, bahan isian hanya irisan ayam dan telur. Pada soto ayam pamekasan, bahan isian lebih banyak. Selain irisan ayam dan telur, terdapat perkedel kentang yang ukurannya kecil, keripik kentang, serta bentuk seperti ote-ote yang dipotong kecil-kecil.

Untuk menikmatinya, ujar Riano, semua bahan isian bisa dicampur jadi satu dalam kuah atau tetap terpisah dengan kuah. Hal itu ber-

gantung kebiasaan masing-masing. "Jadi, saat makan soto ini, pemilik bahan isian lebih banyak sehingga tak membuat konsumen jadi enek," paparnya.

Masakan Madura lain yang tak boleh dilupakan adalah rujak petis madura. Riano mengatakan, yang membedakan adalah jenis petisnya. Petisnya tidak terbuat dari udang, melainkan ikan tuna.

Pada bahan isian rujak tersebut, terdapat rumput laut, ketela pohon rebus, dan keripik tenggeng. Keripik itu terbuat dari ketela pohon. "Keripik ini dipakai menggantikan sendok atau garpu," papar pria 31 tahun tersebut. (ai/tia)



@inohambaAlloh

# Cara ber-iklan melalui Media Massa

## 1. Iklan 2. Liputan

**14 FAMILY** KULINER DAN WISATA **27 FEBRUARI - 5 MARET 2010**  
Surabaya Pagi Minggu

**Resep Rujak Madura**  
(untuk 1 porsi)

**Bumbu :**  
1/2 buah Pisang Kuthuk muda  
3 buah Cabe Rawit  
4 sdm Kacang Tanah (diangrai)  
sedukanya Gula Merah  
1 ltr Petis Ikan Madura  
sedukanya Air  
sedukanya Garam

**Bahan campuran :**  
Lontong (dilele-le sesuai selera), Rumpul laut, Singkong rebus, Bengecong, Mentimun, Kori, Kacang Panjang (dibuat), Kacambah (disiram air hangat), Cingur, Kripik tenggong/tenggong

**Cara membuat :**  
1. Iris-iris pisang kuthuk muda dengan garam dan cabe rawit, haluskan (blender).  
2. Masukkan kacang tanah yang sudah diangrai lalu uleg hingga halus. Beri sedikit air agar lebih mudah.  
3. Masukkan gula merah dan haluskan.  
4. Terakhir, masukkan petis ikan Madura dan beri sedikit air lagi.  
5. Siapkan lontong, singkong rebus, rumpul laut, buah-buahan dan berbagai sayuran di dalam sebuah ping. Kemudian siram bumbu rujak diatasnya. Sajikan bersama kripik tenggong.

**Resep Reng-Oneng Waroeng Madura di Surabaya Plaza Hotel**  
Chef : Riano Dwi Permana  
Narasumber : Yoyo H. Sidiyasa  
Foto: foto: fecther/SMO

**Soto Ayam Pamekasan hingga Rujak**

Selain aneka bebek, Family Surabaya Pagi Minggu juga menghadirkan aneka makanan khas para Bangsawan Madura di Reng-Oneng Waroeng Madura di Pool Terrace Surabaya Plaza Hotel (SPH) dan Anda bisa mencoba resep Rujak Madura.

**MENIKMATI** makanan khas Jawa Timur yang biasa disajikan bagi para bangsawan Madura kita bukanlah mustahil. Sebuah warung madura yang menyajikan aneka makanan khas para bangsawan Madura bisa Anda temukan di Reng-Oneng Waroeng Madura di Pool Terrace Surabaya Plaza Hotel (SPH). Makanan khas seperti Soto Ayam Pamekasan, Nasi Serpang Bangkalan, Nasi Jeni Pamekasan, Rujak Madura hingga minuman Pokak Madura ada disini. Masakan-masakan ini memiliki sejarah tersendiri pada jaman Penjajahan Belanda.

Soto Ayam Pamekasan misalnya. Koron, pada jaman Penjajahan Belanda makanan ini tak sembarang orang bisa menikmatinya. Sebab, hanya disajikan untuk para bangsawan asal Pamekasan, Madura. Begitu pula saat Republik Indonesia merdeka.

"Soto ini adalah sajian khusus dari Residen Madura. R. Sonarto Hadidjodo yang juga kakak kami, kepada presiden Soekarno saat kunjungan ke Madura," ujar Riano Dwi Permana, pemilik Reng-Oneng Waroeng Madura yang di Pool Terrace Surabaya Plaza Hotel.

Berbeda dengan masakan soto ayam kebanyakan, masakan asal Pamekasan ini terdiri dari soto dengan lauk pauk ayam, telur, perkedel, dan kentang goreng ditambah nasi hangat. "Selain itu, resep kuahnya agak merah karena kita menggunakan jontok merah. Ini resep asli warisan Kereudenan Pamekasan terakhir yang diturunkan kepada kami. Sedangkan soto ayam Madura lainnya kuahnya lebih bening," ungkap Riano, panggilan akrabnya.

Selain Soto Ayam Pamekasan, Anda juga bisa menikmati Nasi Serpang khas Bangkalan, Madura.

**SOTO AYAM PAMEKASAN**

**Riano Dwi Permana**

Sempang adalah nama salah satu desa di Bangkalan, Madura. Menu ini sejenis nasi campur, tetapi lebih banyak menggunakan makanan laut sebagai ciri khas. Yaitu, pepes udang, pepes tongkol kerang, dendeng manis, telur asin semur soun, tahu cecak dan kuah serundeng serta rempeyek.

Anda bisa menikmati nikmatnya Nasi Jeni khas Pamekasan yang merapih, hidangan resmi pernikahan. Alas menikmati lezatnya unik Rujak Madura yang diolah dengan petis Madura yang terbuat dari ikan tuna dan berbagai campuran khas lain. Seperti rumpul laut, singkong rebus dan kripik tenggong (tenggong) serta aneka sayuran dan buah.

Semakin lengkap dengan kehangatan Pokak Madura, minuman tradisional warisan nenek moyang dari suku Madura. "Minuman ini terbuat dari jabe dan rempah-rempah lain. Sehingga bermanfaat untuk menurunkan tekanan darah, dan membantu pencernaan." Selain itu juga menambah nafsu makan dan mencegah tersumbatnya pembuluh darah," pungkas Riano. **Wj**



@inohambaAlloh



# Ciri IKLAN

1. Harus membayar
2. Durasi kemunculan sesuai dengan yang dibayarkan
3. Lokasi penempatan sesuai dengan yang dibayarkan
4. Yang butuh adalah pemasang iklannya

**Pasang Iklan Anda**  
**KLIK DISINI**  
**500 X 280**



# Ciri LIPUTAN

1. Tidak berbayar
2. Durasi kemunculan sekali (tergantung dari tema liputan)
3. Lokasi penempatan terserah medianya
4. Yang butuh adalah media massa nya



**Lagi Diliput Media Nasional: Trans TV**



@inohambaAlloh

# Keuntungan dari Liputan:

1. Tidak mengeluarkan biaya iklan sama sekali
2. Image lebih mengena di mata masyarakat daripada yang ber-iklan

**METROPOLIS**  
KULINER

Jawa Pos • Selasa 27 November 2007

## Menyendok Rujak Pakai Keripik

**MAKANAN** khas di Madura terbagi atas empat kota besar, yakni Bangkalan, Sampang, Pamekasan, dan Sumenep. Setiap daerah punya ciri khas. Salah satu yang digemari ialah rujak madura khas Pamekasan.

Seperti halnya rujak cingur khas Surabaya, rujak madura menggunakan cingur. Begitu juga bahan-bahan lain, seperti kecambah, kangkung, mentimun, tahu, dan tempe. "Yang membedakan adalah jenis petis dan tambahan keripik tengenge (keripik ketela pohon, Red)," tutur Riano D. Permana, owner Reng-Oneng Waroeng Madura.

Selain itu, rujak madura diberi potongan singkong rebus. "Singkongnya cukup direbus biasa, nggak usah diberi garam. Asinnya dari petis madura," ujar pewaris resep kuliner Madura dari orang tuanya tersebut. Maklum, petis madura memang terkenal dengan keasinannya.

Dikatakan, rujak madura paling pas dinikmati saat siang. "Lebih segar. Kalau lapar, bisa ditambah lontong. Kalau sudah kenyang, bisa tanpa lontong," katanya.

Alas daun pisang memperkuat aroma. "Setiap orang punya gaya makan sendiri-sendiri. Sering sih keripik tengeng dipakai untuk menyendok. Jadi, sendoknya bisa dimakan." (wek)



**Riano D. Permana**  
Reng-Oneng Waroeng Madura



**Rujak Madura**

**BAHAN**

Kangkung	secukupnya
Kecambah	secukupnya
Tahu	secukupnya
Tempe	secukupnya
Cingur	secukupnya
Mentimun	secukupnya
Bengkuang	secukupnya
Singkong rebus	secukupnya

**BUMBU**

Kacang tanah	1/4kg
Cabai rawit	secukupnya
Petis madura	2 sdm
Gula pasir/merah	secukupnya

**TAMBAHAN**

Keripik singkong	secukupnya
------------------	------------

**CARA MEMBUAT**

- Seluruh bumbu diulek jadi satu.
- Kemudian disajikan di atas bahan-bahan yang sudah diiris sesuai dengan selera.
- Keripik singkong disajikan di atas bumbu rujak, bisa di sajikan utuh atau dhancurkan menjadi ukuran lebih kecil.

**Singkong cukup direbus tanpa garam. Rasa asin diperoleh dari petis madura.**

Liputan koran Jawa Pos, lebih mengena daripada iklan

 @inohambaAlloh

# Keuntungan diliput:

3. Bisa menjadi terkenal mendadak
4. Bisa menjadi ajang Branding yang gratis



Diwawancarai oleh Surya Saputra  
di acara Festival Jajanan Bangomania



@inohambaAlloh



# **Bagaimana caranya agar bisnis Anda bisa diliput Media Massa ?**



**Diliput TV Swasta Lokal JTV,  
di acara Makan Enak**



**@inohambaAlloh**



# Aturan Dasar

1. TIDAK ADA yang ditakuti oleh wartawan



@inohambaAlloh

# Aturan Dasar

## 2. Wartawan hanya takut pada DEADLINE



# Aturan Dasar

3. Bila sudah buntu materi berita, wartawan akan menjadi seperti ANAK KULIAHAN



# Aturan Dasar

4. Bila bisnis anda sudah pernah diliput media, maka media2 lain akan bergantian meliput bisnis Anda



**Sebagaian dari Daftar Media2 yang sudah meliput kami  
(data tahun 2007)**



@inohambaAlloh



**Terus.....**  
**BAGAIMANA CARANYA**  
**agar Media mau meliput**  
**Bisnis Anda**  
**???**





# Caranya:

1. Buatlah Tema materi yang layak untuk diberitakan oleh Media dari Bisnis Anda.



# Caranya:

## 2. Bisa dari USP (Unique Selling Proportion) bisnis Anda



**Salah satu USP: Segarnya Soto Bangsawan Madura**



@inohambaAlloh

# Caranya:

3. Dari bahan tersebut, buatlah Press Release, dan kirimkan ke Media yang dituju

**PRESS  
RELEASES**



# INGAT !!!

Semakin Bonafid, dan semakin benar  
Media yang datang ke tempat Anda,  
semakin HARAM mereka minta uang



Karena ini adalah LIPUTAN, bukan IKLAN.  
Untuk menghindari wartawan-wartawan  
BONEK dan BODREK



**Setelah Bisnis Anda  
berhasil diliput satu Media,  
Langkah Pertama berhasil dilalui**



**Anda bisa menunggu  
atau berupaya lagi seperti cara diatas  
tapi pada media lainnya**



**@inohambaAlloh**



# Yang HARUS DISIAPKAN Ketika Liputan sudah beredar ditengah masyarakat



# Yang HARUS DISIAPKAN

1. Persiapan Bahan dan Sumber Daya yang lebih daripada biasanya



# Yang HARUS DISIAPKAN

2. Bersiap2 akan datangnya **LEDAKAN PENGUNJUNG** yang ingin mencoba Produk Anda



# Yang HARUS DISIAPKAN

3. Usahakan untuk orang2 yang datang agar mau datang kembali diwaktu mendatang.  
Target kita adalah PROFIT, bukan hanya Branding

*Cintai Kuliner Negeri Sendiri*

Nikmati Lezat dan Eksotisnya Rasa di Reng-Oneng, di Raya Bratang Binangun 67, depan Bank Nlaga RMI Kebun Bibit"

**Reng-Oneng waroeng madura**  
www.RengOneng.com

**KUPON**  
**Reng-Oneng**  
waroeng madura

"Paling enak pergi ramai-ramai dengan seluruh keluarga ke Reng-Oneng. Ada program promosi Makan ber-3, GRATIS untuk orang yang ke-4."

**Menu Items:**

- Nasi Daging Karangbinaci
- Nasi Serpang Bangkalan
- Soto Sabreng Sumenep
- Nasi Jejen Pamekasan
- Rujak Madura
- Soto Ayam Pamekasan
- Nasi Jagung
- Bubur Madura



@inohambaAlloh



## Jadi, Intinya dari semua ini adalah:

1. Liputan Media adalah berguna untuk menarik jumlah orang agar mau mencoba produk Anda.





## Jadi Intinya adalah:

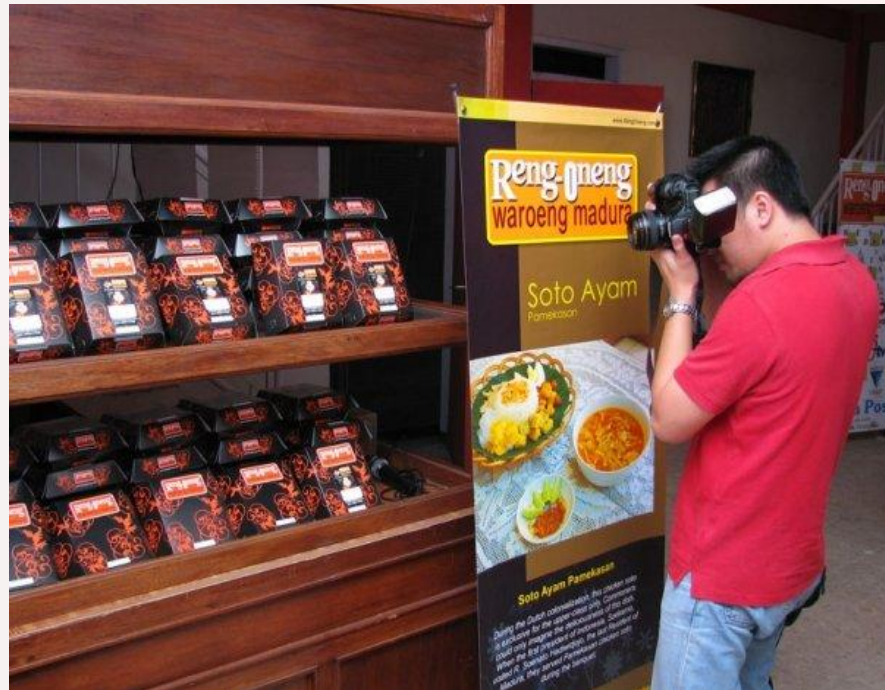
2. Karena Liputan adalah Promo yang GRATIS,  
(bukan iklan)  
maka harus menunggu 6 bulan s/d 1 tahun lagi  
agar bisa diliput lagi pada media yang sama.  
Jadi **Manfaatkanlah** sebaik-baiknya moment ini.



@inohambaAlloh

## Jadi Intinya adalah:

3. Tugas Anda agar produk Anda tetap banyak dibeli, meskipun masa promo Liputan Media sudah berakhir, agar bisa memaksimalkan Penjualan dan Profit yang didapat



# SILAHKAN MENCOBA

## Cara ini

### Bahan bubur sumsum:

- Tepung beras 300 gram
- Santan 750 ml dan 1/2 butir kelapa
- Garam secukupnya

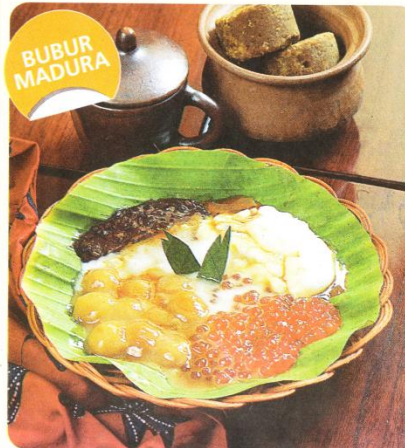
### Cara membuat:

1. Campur semua bahan, aduk rata.
2. Masak di atas api sedang sambil diaduk hingga mendidih dan matang. Angkat.
3. Atur bubur sumsum di atas piring saji bersama bubur ketan hitam, mutiara

- merah dan jenang grendul.
4. Siram dengan sirup gula merah. Sajikan.

Untuk 8 porsi

**Tips:** Sirup gula merah atau biasa disebut kinca dapat dibuat dengan mencampur 200 gram gula merah yang sudah disisir, 50 gram gula pasir, 250 ml air, dan daun pandan yang kemudian rebus sambil diaduk hingga gula larut dan mendidih.



• Foto: Adi Wiratno



• Foto: Adi Wiratno

### Bahan:

- Singkong 500 gram, kupas, potong, rebus
- Babat sapi 500 gram, cuci bersih, rebus
- Usus sapi 500 gram
- Air kaldu 1 liter
- Lontong secukupnya
- Taoge pendek secukupnya
- Daun bawang secukupnya, potong 2 cm
- Minyak goreng 300 ml

### Bumbu halus:

- Bawang putih 7 siung
- Bawang merah 5 butir
- Lengkuas 2 cm
- Gula pasir 1 sendok makan
- Garam secukupnya
- Merica 1/2 sendok makan

### Bahan sambal kacang:

- Petis ikan 1 sendok makan
- Kacang tanah 250 gram, goreng
- Cabai rawit 4 buah (sesuai selera)
- Gula merah 1 sendok makan
- Air secukupnya

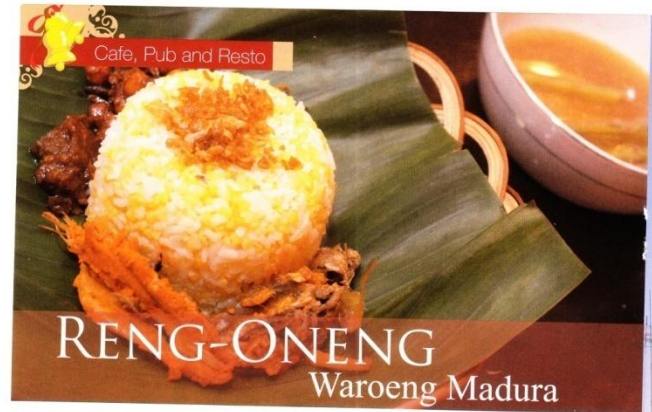
### Cara membuat:

1. Sambal kacang: Haluskan kacang tanah, tambahkan bumbu lainnya dan aduk perlahan hingga rata (kekentalannya mirip dengan bumbu pecel).
2. Rebus babat dan usus hingga lunak. Angkat lalu potong.
3. Panaskan minyak, goreng taoge hingga kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
4. Goreng daun bawang di dalam minyak panas hingga berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan. Sajikan.
5. Panaskan 2 sdm minyak, tumis bumbu halus hingga harum. Tuang air kaldu dan didihkan.
6. Masukkan usus dan babat sapi, masak hingga bumbu meresap. Angkat.
7. Tuang soto dalam mangkuk saji, taburi dengan daun bawang goreng.
8. Tata lontong dan ketela di atas piring saji. Tuang sambal kacang secukupnya dan taburi taoge goreng. Sajikan.

Untuk 8 porsi



@inohambaAlloh



Tak banyak yang tahu, hidangan khas Madura tak sebatas soto dan sate saja. Bahkan di pulau Madura, tiap kota malah memiliki makanan khas yang menawarkan beragam sensasi bentuk dan rasa. Seperti Nasi Serpang di Bangkalan, atau Nasi Jejen khas Pamekasan.

Penasaran dengan menu-menu khas Madura ini? Tidak perlu pergi ke pulau garam tersebut, sebab di Surabaya sudah ada restoran yang menyediakan khusus hidangan khas Madura.

Restoran bernama Reng-Oneng ini dalam bahasa Madura berarti "orang tahu" menyediakan masakan khas dari Madura seperti: Nasi Serpang Bangkalan. Hidangan ini terdiri dari nasi putih, su'un semur, brengkes tongkol, brengkes udang, telur asin, dendeng sapi, serundeng, sambal goreng tahu cecek, sambal Madura dan peyek. Adapun Nasi Jejen Pamekasan, merupakan sajian nasi putih, su'un semur, sambal goreng

cambah, usek-usek daging sapi, telur petis madura, dendeng sapi, serundeng, dan Sambal Madura. Menu lain yang tak kalah nikmat yaitu Nasi Jagung, Nasi Soto Ayam Pamekasan, Nasi Rawon Madura. Khusus untuk hari Sabtu dan Minggu tersedia Rujak Madura dan Bubur Madura.

Disetiap makanan tersebut memiliki jenis sambal yang berbeda sesuai dengan jenis makanannya. Dari orang-orang yang pernah mencicipi makanan di Reng-Oneng mereka merasakan yang paling spesial dari masakan-masakan Madura adalah dari rasa sambalnya terutama pada rasa di sambal khas Madura. Tak hanya hidangan, camilan Madura juga bisa ditemui di Reng-Oneng seperti kacang lorjuk, kripik lenggeng (lenggeng) dan petis madura. Reng-Oneng Waroeng Madura buka mulai jam 7 pagi sampai dengan jam 9 malam. Beralamat, Jl Raya Nginden 85 A Surabaya (sebelah kiri jalan bila ke arah perempatan jembatan Nginden-Prapen).

### Alternatif lain

**Dapur Desa Traditional Resto**  
Jl Basuki Rachmad 72  
Telp (031) 546-3999

**Fajar Chinese Restaurant**  
Jl Raya Kupang Indah No.11  
Telp (031) 7340297  
Jl Manyar Kertoarjo V/43-47  
Telp (031) 5943245

**Agia Restaurant**  
Jl Wisma Pajajaran 197  
Sebelah Masjid Al-Akbar  
Surabaya  
Telp (031) 8294294 - 8294306

**Warung Lesehan Bu Lastris**  
Desa Trosoo Km 7 dari Krian  
Telp (031) 7874957, 60229505

**Nur Pacific Restoran & Karaoke Keluarga Eksklusif**  
Jl Adityawarman No 59-63  
Telp (031) 5683380 - 81

**Batavia Steak House**  
Pisae Marina L13  
Jl Margonojo Indah 97-99  
Telp (031) 8497654

**Double Happiness International Restaurant**  
Jl Komboe Pol M Duryat 41  
Telp (031) 5482564-5483935

**Rumah Makan Aloha**  
Jl Tratap (Watu) Gedangan  
Telp (031) 8533438  
- 8531369

**Baksoku**  
Jl Mayjend Sungkono 170  
Telp (031) 70061001

**Bu Cokro**  
Jl Dharmasada 190  
Telp (031) 5983738/5947748

**Wing Dome**  
City Walk FT 29-30  
Telp (031) 7390480

**Media PERTAMA yang meliput Reng-Oneng:  
Majalah "Surabaya City Guide"  
Desember 2006**











**TV PERTAMA yang meliput Reng-Oneng:  
JTV Jawa Timur**



@inohambaAlloh



**Menerangkan tentang Reng-Oneng  
dihadapan wartawan dari MNC Group  
(Global TV & MNC TV)**



**@inohambaAlloh**

# KULINER

METROPOLIS



DITI SURONORAHMA/POS

## Kuah Merah Soto Pamekasan

**BANYAK** jenis soto yang sering ditemui. Misalnya, soto ayam lamongan, soto daging madura, soto kudus, dan rujak soto. Satu jenis soto lainnya yang patut dicoba adalah soto ayam pamekasan.

Sekilas, soto tersebut tidak jauh berbeda dengan soto ayam lamongan. Namun, bila benar-benar dicermati, kuah soto ayam pamekasan lebih merah dan bening. "Warna merahnya berasal dari cabai. Namun, porsi nya tak banyak. Cabai tersebut dihaluskan bersama bumbu-bumbu soto lain," kata Riano Dwi Permana, pemilik Reng Oneng di *poolside* Surabaya Plaza Hotel.

Kesan bening didapat karena

soto ayam pamekasan tak kaya kaldu dan bumbu. Namun, aroma dan rasa bumbunya tetap sedap. Yang membedakannya dengan soto ayam lamongan adalah bahan isian. Pada soto ayam lamongan, bahan isian hanya irisan ayam dan telur. Pada soto ayam pamekasan, bahan isian lebih banyak. Selain irisan ayam dan telur, terdapat perkedel kentang yang ukurannya kecil, keripik kentang, serta bentuk seperti ote-ote yang dipotong kecil-kecil.

Untuk menikmatinya, ujar Riano, semua bahan isian bisa dicampur jadi satu dalam kuah atau tetap terpisah dengan kuah. Hal itu ber-

gantung kebiasaan masing-masing. "Jadi, saat makan soto ini, pemilik bahan isian nya lebih banyak sehingga tak membuat konsumen jadi enek," paparnya.

Masakan Madura lain yang tak boleh dilupakan adalah rujak petis madura. Riano mengatakan, yang membedakannya adalah jenis petisnya. Petisnya tidak terbuat dari udang, melainkan ikan tuna.

Pada bahan isian rujak tersebut, terdapat rumput laut, ketela pohon rebus, dan keripik tenggeng. Keripik itu terbuat dari ketela pohon. "Keripik ini dipakai menggantikan sendok atau garpu," papar pria 31 tahun tersebut. (ai/tia)

## Liputan ke-2 di koran Jawa Pos



@inohambaAlloh





**Menjelaskan cara meracik Rujak Madura  
pada para pemirsa Trans 7**



**@inohambaAlloh**



Tabloid KOKI



Tabloid SAJI

## Liputan dari 2 Media Nasional khusus Kuliner



@inohambaAlloh



## 千島日報

# 推介东爪省马都拉岛的饮食文化

## 泗水商厦酒店举行“Reng Oneng”马都拉食摊发布会



左起: Riano D. Permana和优沙·安梭利

(本报记者婷婷报道) 自从泗马大桥通车后, 马都拉岛的文化艺术, 包括传统美食受到了泗水和其他地区社会民众的热烈欢迎。为推介东爪省马都拉岛的饮食文化, 泗水商厦酒店于2月



服务员为来宾端上“Soto Ayam Pamekasan”食品

23日在该酒店露天游泳池畔, 举行“Reng Oneng”马都拉食摊(Waroeng Madura)发布会。是日中午11时许, 发布会由泗水商厦商场总经理优沙·安梭利(Yusak Anshori)主持。他称, 泗水商厦酒店推介“Reng Oneng”马都拉食摊是为了让国内外游客更加了解东爪省马都拉岛的传统食品, 并让传统食品能更受到社会民众的关注。

接着, “Reng Oneng”马都拉食摊业主Riano D. Permana向记者介绍了具有一个世纪历史的“Soto Ayam Pamekasan”食品。他说, 在荷兰殖民时期直到印尼独立前, 能享受这些食品的只有贵族而已。印尼独立后, 马都拉岛领导R. Soenarto Hadiwidjojo在苏加诺总统参观马都拉岛时, 特别为他预备了这道佳肴。目前, 社会民众不论上、中、下阶层, 普遍都喜欢这闻名本国, 甚至外国的佳肴——“Soto Ayam Pamekasan”。

Koran bahasa Mandarin “Qian Dao Ri Bao”  
meliput Reng-Oneng



Para wartawan berebut meliput pembukaan outlet kami yang berlokasi dipinggir kolam renang Hotel Bintang 4 di **Pool Terace Surabaya Plaza Hotel**



@inohambaAlloh

# Terima Kasih



@inohambaAlloh

**::Hidup adalah Pilihan,  
cara Berbisnis juga pilihan,  
asal tahu akan segala  
konsekwensinya::**





**Kalau ke SURABAYA, jangan lupa  
Mampir ke Mie Ayam iNO**



**Mangkok nya  
bisa ikut dimakan**



@inohambaAlloh





Depan ex kampus UPB  
Jalan Arief Rahman Hakim Surabaya



@inohambaAlloh

# **Assalamu'alaikum**



**@inohambaAlloh**